



NOTEBOOK Paris resto

L'ITALIE EN AMOUREUX

EMBARQUEMENT POUR PISE,
FLORENCE, ROME OU VENISE.
PAR LA MAGIE D'UN DÎNER
LES YEUX DANS LES YEUX. NOS
COUPS DE CŒUR PARMI LES
PÉPITES GASTRONOMIQUES
DE LA PÉNINSULE.



CICCHETTI PETITS METS ENTRE AMIS

Son nom évocateur d'un doux cliquetis de fourchette nous invite à picorer en italien. Claudio Puglia, à qui l'on doit La Romantica et ses déclinaisons, lance avec Cicchetti un nouveau concept de tapas façon Péninsule, aux Batignolles. Mode d'emploi. LA SALLE : un très long bar et ses tabourets s'enroulent autour de la cuisine où les préparations sont réalisées sous nos yeux. En tête à tête ou entre amis, on a aussi le choix plus intime de tables traditionnelles.

L'ASSIETTE : cicchetti (à partir de 8 €) ou grosses portions pour des plats originaux, travaillés avec l'huile d'olive produite par Claudio Puglia dans la région de Naples, et pain maison.

✓ 20, rue Clapeyron, 75008.
Tél. : 06 74 10 09 94.



GUY MARTIN ITALIA

SASSOTONDO TRATTORIA TOSCANE

Quatrième opus de son propriétaire, Frédéric Hubig-Schall, cette trattoria contemporaine propose dans ses deux salles intimistes, autour d'un patio arboré, le meilleur de l'Italie à prix doux. POUR LA SAINT-VALENTIN : le chef pisan Michele Dalla Valle énoncera dans son « menu amoureux » (40 €) : œuf croustillant, purée de céleri rave et thon fumé de Sicile ; raviolis de coquillages, calamars et artichaut ; bar grillé, asperges blanches de Monte Grappa et condiments au vinaigre balsamique ; et cannolo de mascarpone et rhubarbe. Belle carte des vins. ET AUSSI : entrée + plat à 16 € au déjeuner, menu à 34 € pour le dîner.

✓ 40, rue Jean-Pierre-Timbaud,
75011. Tél. : 01.43.55.57.00.

GUY MARTIN ITALIA L'ITALIE ÉTOILÉE

Aucune concession ici à un décor de carte postale ! Le cadre de l'ex-Sensing est resté le même, contemporain et chic. Les origines savoyardes du maître des lieux attestent de l'exigence de sa cuisine italienne, réalisée sous sa houlette par deux jeunes chefs talentueux, un homme et une femme, originaires de la Botte.

POUR LA SAINT-VALENTIN : Guy Martin proposera un « menu des amoureux » en petites portions (85 €) : salade tiède de poulpes, supions et moules, tartelette aux champignons et peccorino, risotto venere poireaux et gambas, pappardelle au « sugo » de canard, saint-pierre snacké aux courgettes et tomates confites, entrecôte braisée et pommes de terre rattes, le tout suivi d'un cœur génois au chocolat et à la crème vanillée.

ET AUSSI : pour 30 € de plus, un accord spécial « mets et vins » avec une sélection de 4 verres de vins transalpins.

✓ 19, rue Bréa, 75006.
Tél. : 01 43 27 08 80.

TOI ET MOI CHEZ NOUS

■ Un soupçon de pur luxe à deux : Kaviari édite en série limitée une boîte de 15 grammes de caviar Baeri, accompagnée de deux cuillères de dégustation, l'une noire, l'autre rose, et présentée dans une pochette isotherme. En K de caviar Toi et Moi, 39 €.

✓ La Grande Épicerie,
38, rue de Sèvres, 75007.



PHOTOS JUSTIN CREEDY SMITH ET D. R.